



Four mixte à injection - directe slim Gastro M 10 x GN 1/1 auto nettoyant

Référence DS469

4 699,99 € Htva

Description du produit :

Four mixte compact Gastro M. Compatible GN 1/1 en longueur. Entièrement en acier inoxydable AISI304. Équipé d'une porte à double vitrage (charnières à droite), de deux turbines d'aération automatiques et d'un panneau de commande électronique. Plage de température 30-280 °C pour four à air chaud et cuisson combinée, 30-110 °C pour vapeur. Possède un système de nettoyage intégré.

Caractéristiques du produit :

Sous catégorie: Fours mixtes à injection directe

Longueur: 61 cm

Profondeur: 92 cm

Hauteur: 101 cm